

11 августа

## Картошка с белыми грибами в сметане

Пришло время грибной охоты, кто-то едет собирать самостоятельно, по знакомым тропкам и полянкам, кто-то просто покупает собранные грибы — в любом случае, не отказывайте себе в самом вкусном летнем блюде с грибами — жареной картошке.

Благородный белый гриб особенно вкусен, но часто неопытные хозяйки вместо красивой поджаристой картошки с грибочками получают какое-то месиво. Чтобы этого не случилось, давайте готовить вместе.



Белый гриб. Фото: Holger Krisp. Собственная работа, по лицензии [CC BY-SA 3.0](#)

## Жареный картофель с белыми грибами

### Потребуется:

- 500 гр. белых грибов;
- 1 кг картофеля;
- 1 луковица;
- 3-4 зубчика чеснока;

- 400 гр. сметаны;
- 50 гр. топленого масла;
- пучок укропа.

## Приготовление:



Фото: [Elena Mozhvilo](#) по лицензии [Unsplash](#)

1. Переберите грибы, нарежьте крупными кубиками, опустите их в кипящую подсоленную воду. Варите 10 минут.
2. Нарежьте мелко лук и чеснок, почистите картофель.
3. В небольшой сковороде растопите 20 г. топленого масла и добавьте лук, чеснок. Обжаривайте до золотистого цвета.
4. Картофель порежьте брусочками.
5. В большой сковороде растопите оставшееся масло и начинайте жарить картофель. Около 7 минут на среднем огне под крышкой жарится одна сторона картофеля, затем корнеплод аккуратно переворачивается и жарится еще 7 минут.
6. Грибы откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде.
7. В сковороду с луком и чесноком добавьте грибы и обжаривайте до подрумянивания.
8. Когда картофель будет почти готов, посолите его, перемешайте и добавьте к нему жареные с луком грибы и доведите до готовности картофеля еще 3-4 минуты.
9. На этом этапе блюдо готово, можно раскладывать по тарелкам. Отдельно мелко порезать укроп, взбить со сметаной и солью, подать к картофелю.
10. **Вариант 2.** После того как картофель с грибами смешаны, добавьте в сковороду баночку сметаны, аккуратно перемешайте, тушите на медленном огне еще 7 минут. При подаче посыпьте укропом.

**Приятного аппетита!**



Олеся Тимофеева  
 Специально для Журнала Calend.ru

---

© 2005—2025 Проект «Календарь событий»

**CALEND.RU**  
КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ



<https://www.calend.ru>